



トムソーヤ



令和4年10月31日発行



平成28年度の卒園児から贈られた柿の木。たくさんの実をつけています！



みかんの木。今年初めて実が付きまして！

いよいよ秋本番。朝夕は肌寒さを感じることも増えてきましたが、日中は過ごしやすく、保育園の子どもたちは広い園庭で体を思いっきり動かして遊んでいます。園庭には柿やミカンの木があり、日に日に色づいていく実を眺めながら収穫時期を心待ちにしています。

多摩小ばと保育園には、お家でも絵本に親しんでもらえるように「こばと文庫」があります。ジャンルも様々で、お迎えの時間になると「この本借りたい！」という声がよく聞かれます。絵本を見ていると、思わず「おいしそうだな～」と見入ってしまう絵本もたくさんあります。そこで今回は、お子さんと一緒に「読書の秋」と「食欲の秋」を楽しめる絵本を紹介します。



ひみつのカレーライス



おとがあふれてオムライス



ばんばんたまごのあさごはん



サンドイッチ サンドイッチ



おいしいおと



お腹の音もなりそう！

食育

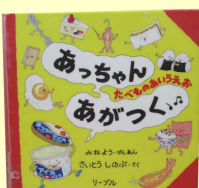
つよいちからがでるたべもの



からすのパンやさん



めしあがれ



あっちゃんあがつく



おべんとう



おにぎりをつくる



ばばあちゃんのおもちつき



わくせいキャベジ動物図鑑

色んな種類のパンが出てきておいしそう！

新米の季節。シンプルな塩おにぎりが食べたくなる！

野菜が動物に変身！

Let's try!

ぐりとぐらの「カステラを作ってみよう！」

絵本の中にはレシピを紹介しているものもあります。ぐりとぐらの絵本に出てくる「カステラ」もその1つです。ふっくら焼けたカステラ。とっても美味しそうですね…なので実際に作ってみました！（レシピは福音館書店のホームページに載っていたものを参考にしています。）

<材料>

卵・・・2個
卵黄・・・1個分
グラニュー糖・・・65g
薄力粉・・・65g
牛乳・・・大さじ1
無塩バター・・・15g

<作り方>



1、卵と卵黄、グラニュー糖を加え、白っぽくなるまで泡立てる。



2、牛乳・バターを60℃に温めて1に加え、かき混ぜる

3、薄力粉を入れさっくり混ぜて、型に流す。



4、170℃のオーブンで約30～40分、表面が色づくまで焼く。 **できあがり～**



型の高さがなくて ふっくら…とはいきませんでしたが、ぐりとぐらの気持ちになっていただきました。素朴なおいしさでした。

11月の園庭開放

11月2日(水)

11月9日(水)

11月16日(水)

11月30日(水)

* 11:00～12:00

* 1日3組まで * 雨天中止

* 各日、2日前の月曜日までに電話にてお申し込みください。

・感染症などの流行により中止になる場合もありますので、詳細は保育園にお問い合わせください。

八王子市石川町3279番地

多摩小ばと保育園 こばとCLUB

TEL 042 (642) 9300 担当 宮澤 坂田